

Žerbo sa bundevom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **20** gkvasca
- **200** gmargarina
- **400** gbrašna
- **1**jaje
- **2** kašikešecera
- **5** kašikamleka

Fil:

- **200** gmlevenih lešnika
- **200** gšecera
- **200** gpekmeza od kajsije
- **200** gbundeve
- **2** kesicevanil šecera

Glazura:

- **100** gcokolade
- **5** kašikaulja

Priprema

U mlako mleko stavimo šefer i udrobimo kvasac ostavimo 10 minuta da se aktivira. U posudu za mešenje

stavimo brašno jaje i margarin sobne temperature sipamo nadošli kvasac i umesimo testo. Dobijeno testo podelimo na tri jednaka dela i ostavimo da miruje 15 minuta. Prvu lopticu razvijemo oklagijom na velicinu tepsije i smestimo je na dno podmazane tepsije premažemo polovinom pekmeza preko rezporedimo polovinu mešavine mlevenih lešnika šecera i vanil šecera i preko ovog narendamo polovinu bundeve.

Ovaj postupak ponovimo još jedno, kora pekmez mešavina lešnika i rendana bundeva. Tercu koru raztanjimo pokrijemo spremjen kolac i izbockamo viljuškon.

Pecemo na 200C oko 30 minuta. Kolac ostavimo da se prohladi i prelijemo ga sa glazurom. okoladu otopimo na tihoj vatri sa uljem i premažemo kolac.

Savet

Tradicionalni žerbo sam obogatila bundevom i mogu rei da nije loša kombinacija